



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı şeker
125 gram tereyağı
4 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Şerbeti için:
2 ay bardağı su
2 ay bardağı şeker

Önce şerbetle işe başlayın. Su ile şekeri karıştırıp kaynatın ve soğuması için bir kenara alın.

Yumurtayı mikserle çırpın.

İçine tereyağı ve şekeri ekleyip 5 dakika daha çırpmaya devam edin.

Kalan malzemeleri ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlayarak tepsiye dizin.

Fırını önceden 170-180 dereceye ayarlayıp kurabiyeleri fırına verin.

Üstler çatlamaya başlayınca kurdan testi yapıp içleri piştiyse fırını kapatın.

Kurabiyeleri sıcakken tepside alıp soğumuş olan şerbetin içine atın.

2-3 saniye beklettikten sonra çıkarıp servis tabağına alın.

Üzerine hindistancevizi serperek servis edebilirsiniz.

